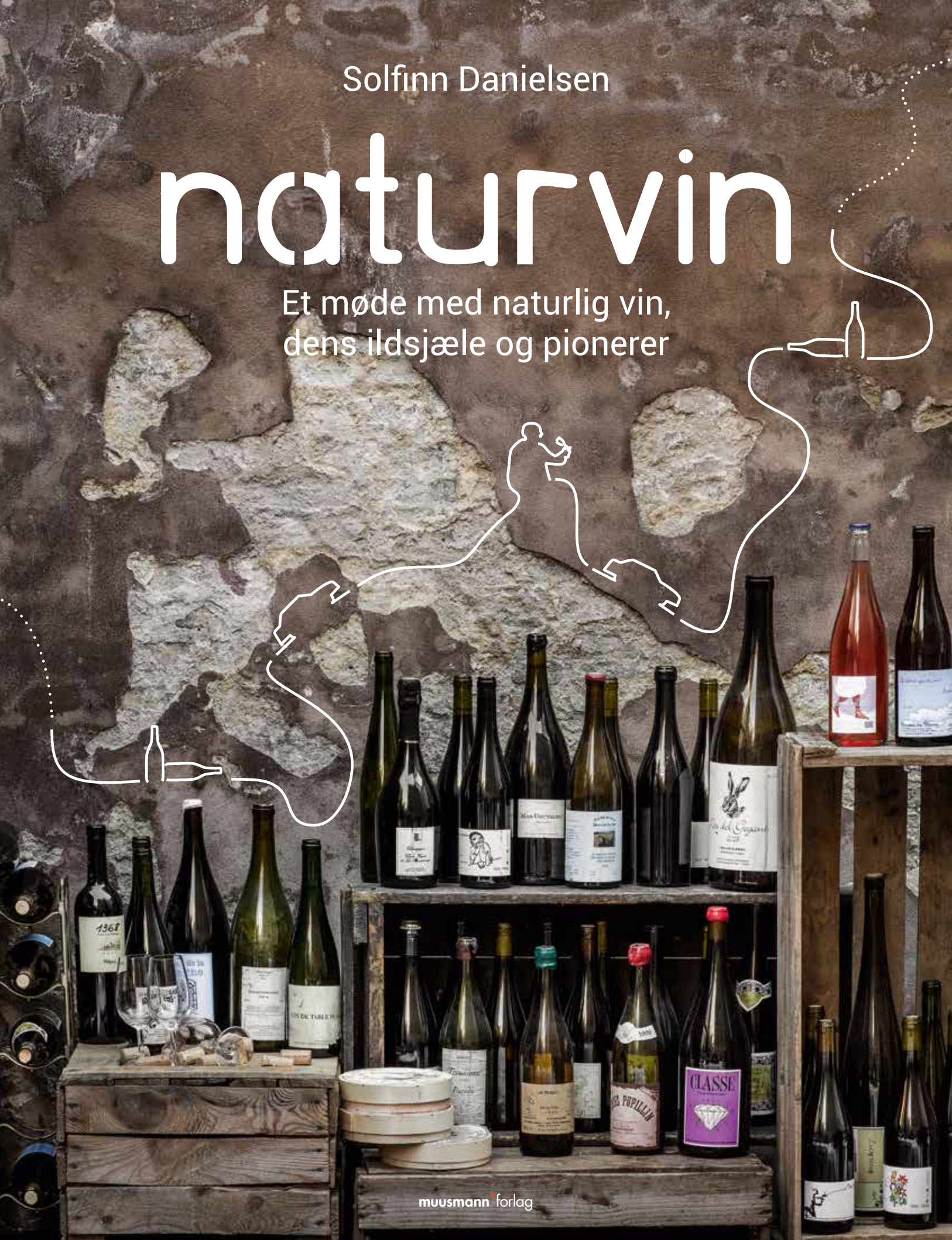


Solfinn Danielsen

# naturvin

Et møde med naturlig vin,  
dens ildsjæle og pionerer





Solfinn Danielsen

# naturvin

Et møde med naturlig vin,  
dens ildsjæle og pionerer

# Indhold

6	Forord	49	Paris – byernes by og naturvinsparadiset
9	Fra snob til nørd	50	Paris og vinbønderne
9	Importøren under broen	54	Bistronomi-bølgen og naturvin
12	En helt ny vinverden	57	Særlige flasker i Paris
13	Min baggrund	58	Tørsten efter at smage nye vine
18	Rødder bliver født	60	Vinbutik med charme og varme
18	Fra vinbonde til vinbonde	67	Jura og vin jaune
21	Gæstfrihed ved vinbondens frokostbord	68	Inspirationen deles
22	Lokale råvarer hjemme i københavn	73	Anjou i Loire – om at følge vinen
25	Pop-up langbordsstemning	73	Tålmodighed og respekt for vinen
27	Glasset, der ændrede det hele	76	Håndværket i naturvin
27	Vinen som levevej	78	At følge druen og dens potentiale
32	Hvad er naturvin?	81	Fællesskab hos vinbønderne
32	Naturvin – økologiske vine – biodynamiske vine	87	Kan naturvin blive gammel?
34	Energien i naturvin	88	To gamle søstre, der måske var først
35	Svovl	93	Til minde om pionerer
37	Autenticiteten i naturvin	102	På vulkaner i Auvergne
38	Tilladt tilsætning i konventionelle vine	104	Kokken og vinbønderne
41	Druevariation	104	Knivmageren
42	Det handler om smag, ikke om labels	106	Vincent og Marie Tricot – 1. generation
45	Vinrejsen	108	François Dhumes, pet'nat og sjælden hvidvin
		113	Gamle og nye venner til middag

123	Vin til folket i Languedoc
123	Jeff Coutelou og morgenrunden
126	Lokale druesorter
129	Arv forpligter
131	Blindt uden tvivl
139	Stor vin i Sydfrankrig og Catalonien
140	Et tilfældigt møde
142	Magikeren Fabrice
149	Mazière – et særligt hus
151	Stor vin – for mig
152	Catalonien, Gloria og Els Jelpins
154	En eksklusiv produktion – skabt af mor og datter
156	Ét glas mere og ét til
163	Barcelona – livsglæde og temperament
163	L'Ànima del Vi – det lokale stamsted
166	Bar Brutal – en anarkistisk catalaner
168	Sydspaniens naturvinspionerer
170	Hvad er Brutal?
172	Cataloniens naturvinsscene vokser
175	Aldrig sig aldrig
178	Adresser
183	Om forfatteren
184	Tak





# Fra snob til nørd

Jeg har en tilståelse at gøre, og det er grunden til, at jeg skriver denne bog. For jeg ved, at der er flere, der deler denne hemmelighed med mig. *Jeg var vinsnob.*

Første gang jeg fik serveret et glas vin, der skulle vise sig at være naturvin, havde jeg ikke andet end fnys tilovers for det. Jeg kunne ikke lide vinen, kunne ikke forstå vinen, og så måtte den jo være noget vrøvl. Jeg havde smagt på alle de dyre dråber, så jeg vidste, hvad der smagte godt. Sådan var det. Jeg havde uddannet mig i smagens tjeneste i livets skole og drukket mig igennem point, karakterer og medaljer af den ene og den anden slags – vine, der havde været med på mere eller mindre legendariske smagninger, så jeg vidste, hvad der smagte godt. Og den underlige vin, jeg havde i glasset her, den smagte bare ikke godt, så sådan måtte det gælde for al naturvin. Jeg konkluderede på stedet: Naturvin var noget bras!

Det er jo, hvad snobber gør sig bedst i – at vide alt om noget, de ikke ved noget om. Og jeg excellerede i min skråsikre uvidenhed.

## Importøren under broen

Det var en københavnsk vinimportør – lad os kalde ham importøren under broen – der havde skænket mig dette mærkværdige glas naturvin på en restaurant i indre by i København. Han havde lagt sin import om, så han nu kun beskæftigede sig med vinbønder, der arbejdede ordentligt i marken – med andre ord, som arbejdede med et minimum af hjælpemidler og helst udelukkende med økologiske eller biodynamiske virkemidler. Det betød, at nogle nye vine kom ind, og andre udgik. Til min store forundring.

Nu skulle det vise sig, at jeg tilfældigvis delte andre interesser med importøren under broen, og jeg stødte derfor på ham uden for arbejdssammenhæng. Høflig som jeg var, gik jeg straks i flæsket på ham og spurgte, hvad han havde gang i med denne underlige vin. Han havde tidligere beriget min verden med gode vine, så jeg stillede mig ganske uforstående over for, hvordan han kunne vælge at forkaste disse vine til fordel for den mærkværdige naturvin.

Han berettede tålmodigt om, hvordan han var holdt op med at arbejde med vinbønder, der anvendte kemi i produktionen, da det stred imod hans verdenssyn. Snobbet som jeg var, undlod jeg helt og aldeles at gratulere manden for at tage et dristigt skridt i den rigtige retning, længe før hele København var en selvproklameret økoby. Nej, jeg foldede armene over kors, lagde hovedet lidt på skrå, kiggede ned på ham og spurgte hånligt, om han måske ville takke nej til et glas *Haut-Brion Pomerol 1961*, der af mange anses for at være en af de bedste vine i det 20.



århundrede. Og så tilfreds med mit spørgsmål var jeg, at jeg sluttede det af med at stikke næsen en anelse i vejret, blot for at understrege, at hans økotanke var kommet endegyldigt til kort, og han kunne lige så godt krybe tilbage til hellige Bordeaux, hvorfra han var kommet. Tålmodig som han er, svarede han blot, at det var lang tid siden, at han var blevet budt på gammel bordeaux, så det vidste han ikke rigtig, hvad han ville svare på. Lige så tilfreds jeg var med mit spørgsmål, lige så uimponeret var han. Jeg var nok næppe den første snob, der havde stillet sig på tværs over for hans overbevisning om kun at arbejde med folk, der ikke tyede til kemi. Han inviterede mig i stedet ned under broen for at smage mere vin, for han var overbevist om, at der også ville være noget, der kunne falde i min smag. Heldigvis var jeg lige så nysgerrig, som jeg var snobbet, så jeg fulgte med ned i butikken.

Og under broen kom jeg på glatis med alle mine fordomme om vin og lærte langsomt at smage efter, hvad jeg kunne lide og ikke skulle kunne lide. Her var en verden uden referencevine og point af den ene eller anden slags. Til min store overraskelse opdagede jeg en frihed i at drikke vin her, for jeg skulle kun forholde mig til min egen smag og ikke, hvad andre syntes. Jeg lærte en ydmyghed omkring vin, jeg aldrig havde mødt før, hvor åbenhed erstattede bedrevidenhed. Hvor det var helt ok ikke at vide og kende det hele, så længe man blot blev ved med at smage.

Jeg begyndte at frekventere vinimporten under broen i stigende grad. Selv om jeg ikke var helt overbevist endnu og stadig i overvejende grad brugte mine sparepenge på bordeaux, så var der noget, der lokkede med vinen her. Jeg begyndte at komme der oftere og oftere og begyndte også at genkende en vis stil i, hvad jeg brød mig om og ikke.

Det lykkedes mig efter nogen tid at finde frem til en flaske under broen, der havde fået 99/100 point i denne ellers pointløse vinverden, og af gammel vane vakte det straks min interesse. Jeg ville købe en flaske. Til min store overraskelse sagde manden under broen nej. Det kunne jeg ikke få lov til. Lettere fortvivlet spurgte jeg, om vinen var udsolgt? Nej, det var den ikke, der var masser på lager, så det var ikke derfor. Var det fordi, den så var reserveret til andre kunder, der var kommet under broen i længere tid end jeg selv? Nej, det var det heller ikke. Manden under broen syntes bare ikke, at jeg skulle købe den af den simple grund, at den var dyr, og så mente han ikke, at jeg ville bryde mig om den. Jeg var helt rundtosset nu. Var han ikke købmanden, og jeg kunden i butikken, der gerne ville bruge penge?

Jeg insisterede og fik til sidst lov til at købe flasken og cyklede straks over til en ven for at dele dette fund. Hvis der fandtes vine, der kunne kombinere den kemifri verden og så mange point, så var lykken skabt. Men fornøjelsen var kort, for ganske som manden under broen havde forudsagt, så brød jeg mig ikke rigtigt om vinen. Ikke, at den ikke smagte godt, den manglede bare den energi, som jeg nu havde lært at holde af i vin. Vinen var i og for sig god. Man kunne ikke sætte en finger på kvalitetene i den, men den var bare ikke vedkommende for mig. Det kom bag på mig, især fordi jeg genkendte storheden i vinen, men jeg var på en eller anden måde blevet immun over for den.

# Hvad er naturvin?

Ingen svovl, ingen tømmermænd. Det er naturvin.

Det er en tilsnigelse af sandheden, men det er ikke helt uden grund, at det siges om naturvin. Her skal vi kigge lidt nærmere på, hvad naturvin er, og hvad forskellen er på naturvin og konventionelle vine.

Intet er så simpelt, at det er helt sort/hvidt. Og det gælder også for naturvine og definitionen af naturvin. Det er nemlig ikke en fast størrelse, der på forhånd er defineret af et regelsæt. Det er på mange måder det modsatte, en frigørelse fra reglementer og dogmatiske traditioner. De fleste naturvine er bordvine, da de ikke passer ind i eller er interesserede i at være en del af *Appellation*-kontrollen: AOC'en i Frankrig, DOCG'en i Italien osv.

Disse medlemskaber indeholder regler og standarder for, hvad man må og ikke må i en overordnet idé om at standardisere vinproduktionen. Ensarte vinene. Sådan er det ikke med naturvine, her hyltes diversiteten.

Naturvin er mere en idé om at dyrke druen, så den giver den bedste juice, og så arbejde med det iboende potentiale i juicen. Det betyder, at mange naturvinsbønder kan anvende forskellige produktionsmetoder fra år til år. Det kan være et skift mellem at lave vin med potentiale til at lagre – og vine, der skal nydes her og nu. Alt bestemt ud fra det potentiale, som man vurderer, at juicen har det givne år. Det er det, der kaldes at *følge vinen*.

## Naturvin – økologiske vine – biodynamiske vine

Naturvin er ikke det samme som økologisk eller biodynamisk vin, selv om det er en meget almindelig forveksling. Alle naturvinsbønder arbejder efter økologiske eller biodynamiske principper i marken, og man kan hævde, at det er disse principper, de tager med i kælderen, og at det er det, der adskiller naturvine fra andre vine. For certificeringer udi i økologi eller biodynamik er baseret på arbejdet i marken og ikke på samme måde arbejdet i kælderen, hvor det stadig er tilladt at tilsætte svovl, gær og andre enzymer for at kontrollere og styre produktionen.

Når naturvinsbønder tager den økologiske tankegang med ind i kælderen, betyder det, at der arbejdes med et minimum af intervention, ingen kemi og lidt til ingen tilsætning af svovl. Der arbejdes med at fremme smagen i juicen, smagen af jordforhold og druen. I naturvin tilsættes der heller ikke smag i form af nye fade eller *chips* – træspåner, der tilsættes vinen for at give den *toast*, som smagen af fad ofte kaldes. En praksis, der anvendes i stor grad i konventionelle vine.

Her bør man kigge lidt nærmere på, hvordan det forholder sig med tilsætningsstoffer i konventionelle vine, for bedre kunne forstå bøndernes motivation til at arbejde med naturvine, selv om det betyder meget mere arbejde i marken og med lavere udbytte. Det handler om meget mere end bare svovl.

Det vil nok komme bag på de fleste, hvor mange tilsætningsstoffer, der anvendes i konventionelle vine. Og det begrænser sig ikke kun til billige supermarkedsvine. Det samme gælder dyrere vine og de fleste gange også de helt store vine, der bliver solgt på auktioner rundt om i verden. Grunden til, at du måske ikke ved det eller tænker over det, når du køber vin, er, at der ingen krav er til at angive, hvilke tilsætningsstoffer der er blevet anvendt. For det her er en kæmpe industri.

Det skal siges at de fleste tilsætningsstoffer er ganske ufarlige, men der er dog skræmmende tilfælde, hvor det ikke har været ufarligt. Det klassiske eksempel er fra Østrig i 1980'erne, hvor der systematisk blev tilsat *diethylenglykol* for at fremme en bedre mundfølelse. Det er strengt ulovligt at tilsætte diethylenglykol til fødevarer, da det er hovedkomponenten i kølervæske. Deraf navnet *Kølervæskeskandalen*, der er en af de værste skandaler i vinhistorien. Det ændrede vinlandskabet i Østrig for altid, eksporten gik fra 50 millioner flasker til 5 millioner, og i dag har de en af de mest strenge vinlove i verden. I dag findes der mange naturvinsbønder i Østrig, der producerer især hvidvine af høj kvalitet.

Men kølervæskeskandalen hører til de absolutte sjældenheder, og selv om det skabte stor frygt for tilsætningsstoffer i vinen, så er skandalen i dag helt glemt, og industrien forsætter med at tilsætte alt fra ascorbinsyre, enzymer og næringsstoffer til gær, vitaminer, sorbinsyre, metavninsyre, tanniner, syrer og mange klaringsmidler. Og selv om disse tilsætningsstoffer er uskadelige, så er det meget rart at blive oplyst om, fx hvilket middel der er blevet brugt til at klare vinen med. Selv om de fleste i dag bruger en bestemt ler-komponent til at fjerne enhver tænkelig uklarhed, så anvendes der stadig animalske, proteinholdige produkter som fiskeblære og æg. Og selv om det hævdes, at disse metoder levner for få proteinstoffer til at kunne fremkalde nogen allergisk reaktion hos forbrugeren, så ville det være meget rart at blive oplyst om, hvis du fx er veganer.

Mere end det, så ligger der et indbygget problem i, at forbrugeren forventer, at vin skal være klar som krystal hver gang. For det er en del af den misforståede historiektion i den almene vinopdragelse.



I gamle dage var der stor forskel på flasker efter tapning. Der var synlig forskel på en flaske tappet i midten af fadet i forhold til top eller bund, der ofte var mere uklar i både farve og smag. Det er blevet baggrund for en idé om, at klar vin er bedre end uklar vin. Punktum. Eneste anke ved det er, at intet er sort/hvidt – eller skulle man måske sige kun *klart/uklart*. Humoren er plat, men understreger indikationen af, at vinviden er blevet så forsimplet, og at jeg i øvrigt selv troede på det i lang tid. Det er så såre simpelt og især for en gammel kok som mig, der har klaret fonde til consommé i min læretid. Den største udfordring var ikke at få fonden ren, men at bevare smagen i consomméen efter klaring. Det er også den store forskel på filtrerede vine og ufiltrerede vine. Uanset om de er klare eller ikke. For det kommer an på så mange ting, om vinen er klar eller ikke. Det er jo ikke sådan, at alle naturvine er grumsede. Nogle er klare, men ingen filtrerede. For det vil fjerne noget af smagen og tjener kun et kosmetisk formål.

Bare tænk på æblemost i forhold til æblejuice. Alle de fine laver uklar æblemost, for det smager mest af friske og fint nuancerede æbler. Der er tale om pressede æbler. Intet mindre og intet mere. Det underlige er bare, at vi så har en anden holdning til vin. Det er blot druer og ikke æbler. Fermenterede druer.

## Energien i naturvin

Formålet med sminken er at kopiere en bestemt idé om storhed og være i stand til at masseproducere denne idé, med garanti for ensartet smag i store mængder og med lave priser, så produktet kan spredes ud til så mange som muligt. Smuk tanke, hvis det ikke var, fordi det altid handler om maksimering af profit på bekostning af kvalitet. Og jeg er ikke urealistisk og blåøjet. For det handler det også om i en eller anden forstand for naturvinsbønder. Men det er balancen imellem elementerne. Penge giver frihed, men ikke formål her i livet. I hvert fald ikke det formål, der handler om at nyde naturen sammen med andre mennesker. Og at sætte pris på vinen, fordi den taler til én, uanset om det passer ind i et smagsskema eller et pointsystem. Det er ikke for at være alt for højtragende her, men det er vigtigt at forstå forskellen, og hvad der driver folk til at lave naturvin, og ikke mindst hvilken modstand de oplever fra deres omgivelser.

Mange naturvinsbønder skal dagligt høre på belærende tale, vise formaninger og se på ry-stende hoveder fra naboer og familie. Mange bønder, der har arvet marker igennem familien, har haft bitre opgør med deres fædre i processen med at lægge om til produktion af naturvin. Andre har en kamp med at få lov til at købe marker, hvis sælger ikke tror på, at det kan lade sig gøre at dyrke naturvin, og at det vil ødelægge marken. Det er ofte en bitter kamp, der kan tage modet fra mange nye vinbønder og holde dem fra at tage springet helt ud. Det kræver mod og en risikovillighed at gøre det, for det kan gå galt, og udsigten til at leve af det kan hurtigt fordufte.

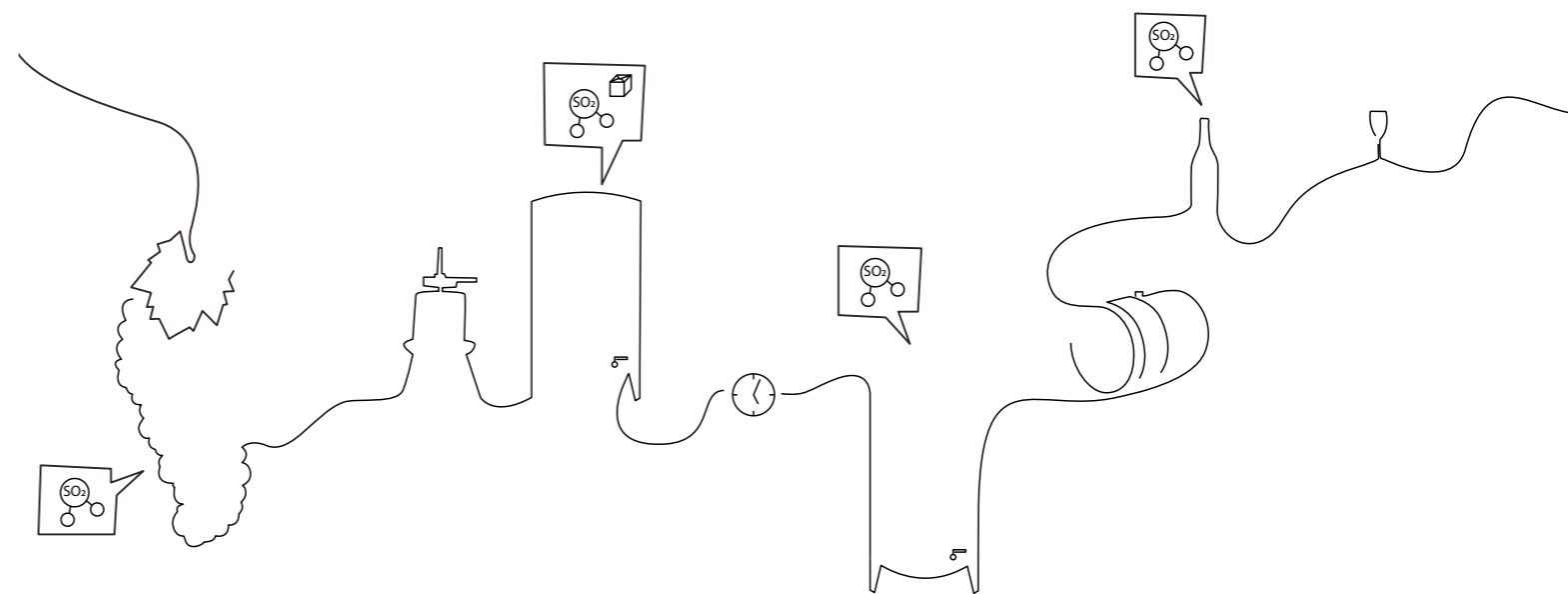
Hvorfor så gøre det? Fordi det smager så ufattelig godt, og den tilfredsstillelse, det giver at kunne dyrke noget så fantastisk frem fra moder jord, er lønnen i sig selv. Og det fællesskab, der opstår med folk, der sætter pris på at dele disse oplevelser, giver indhold i livet. Det bliver

ofte beskrevet som den energi, der er i vinen, når bonden i sandhed følger vinen. Det får folk til at opgave den pre-konceptuelle forståelse af, hvad god vin er, og blot arbejde frem imod at reproducere denne forståelse. Det er for mig den altafgørende forskel på konventionelle vine og naturvine. Og ikke, om der er tilsat svovl eller ej.

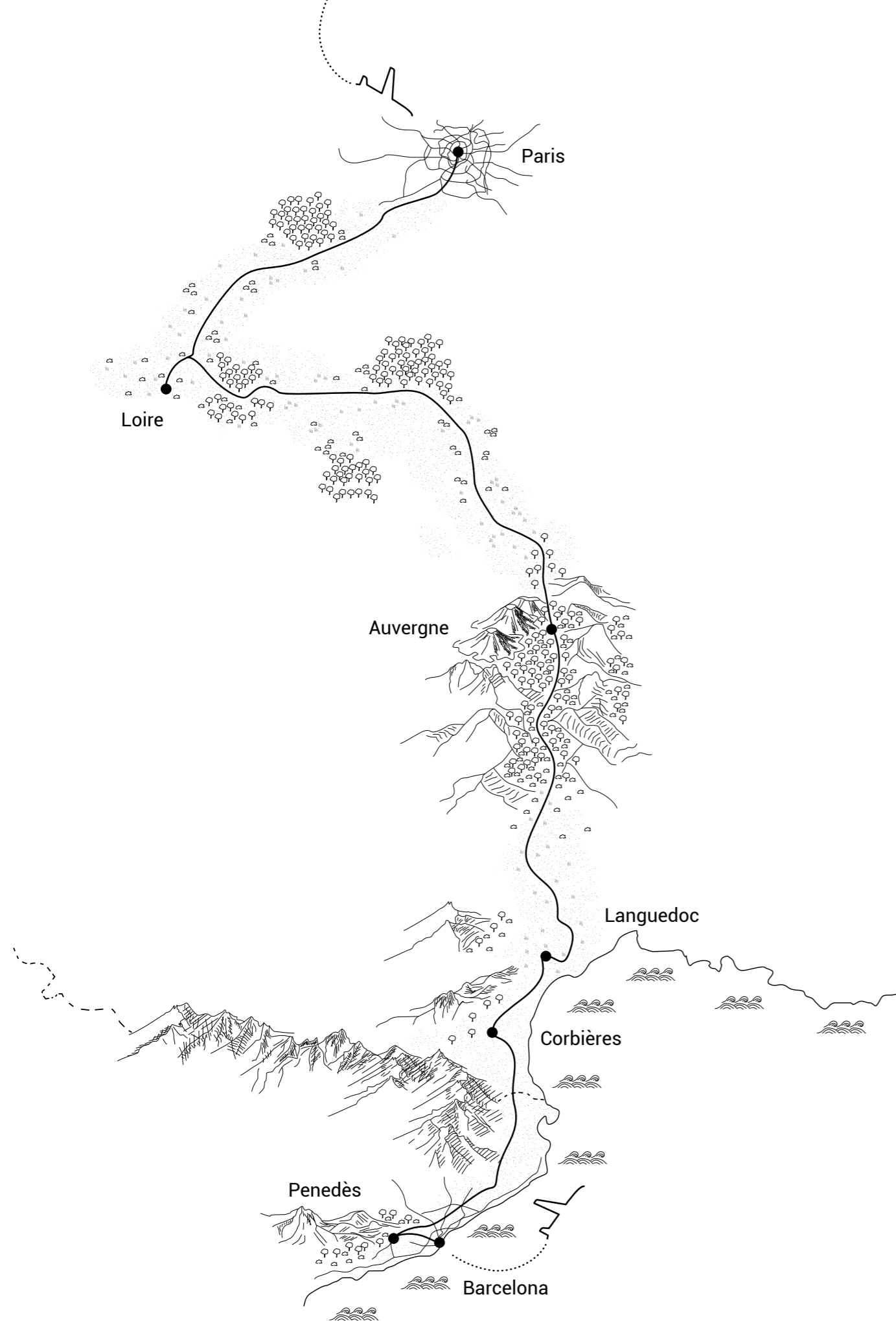
## Svovl

Snakken drejer sig ofte om svovl, når der spørges ind til naturvine, og her menes der altid *tilsætning* af svovl. På de fleste vinflasker, også naturvin, står der, at flasken indeholder sulfitter eller svovl, og det er det eneste krav til mærkning af vin. Vin vil altid indeholde svovl, da det er et naturligt biprodukt af fermenteringsprocessen. Uanset om vinen er spontangæret, vildtgæret eller tilsat industrielt gær, så vil der altid være en større eller mindre mængde svovl i slutproduktet. Så når vi her i bogen snakker om vin uden svovl, er det altid i betydningen uden tilsat svovl – det franske udtryk er *sans soufre ajouté*.

Men det er heller ikke sådan, at dette kan betegnes som en definition af naturvin – altså, om der er tilsat svovl eller ikke. For også det er mere kompliceret end som så. Det er i forskellige stadier af processen, at svovl kan tilsættes, men med forskellig indflydelse på processen. I kommercielle vine tilsættes meget svovl og i mange led af produktionen. Lidt firkantet sagt, så foregår det sådan her:







# Vinrejsen

Som sagt er der kun én måde at lære om vin på, og det er ved at drikke den. Men for at forstå vinen rigtigt, må man møde folkene, der har lavet den og gå en tur i marken. Derfor er du, kære læser, inviteret på en tur gennem de franske vinmarker sammen undertegnede og to kompagnoner på vej fra Paris til Barcelona.

Jeg vil gerne have, at du kommer med til Paris og mærker energien, der var med til at inspirere både mig og de fleste andre, der har haft eller har noget at gøre med naturvinsscenen i København. Det var her, det hele tog fart, og der er stadig noget helt særligt ved at hænge på et gadehjørne i Paris på en sommeraften og drikke naturvin ud af små glas, mens du enten venter på bordet eller bare står og slår mave.

Derefter tager vi ud på landet for at møde de mennesker, der laver vinen, og lære om, hvad de laver, og ikke mindst hvorfor de laver, hvad de laver. Alle, som arbejder med at lave naturvin, er dybt passionerede omkring deres arbejde, og den passion vil jeg gerne dele med dig.

Vi starter turen i Loire, hvor vi forsøger at komme på et sjældent besøg hos to gamle søstre, der har lavet vin helt uden nogen form for tilsætning siden 50'erne, men næsten udelukkende til eget forbrug og lidt til naboerne og derfor stadig er ganske ukendte selv blandt naturvinsfolk.

Vi skal også møde to garvede herrer, der for mig personligt har været helt afgørende for at kaste mig i naturvinens favn. Her kommer vi også til at møde en yngre generation af vinbønder, endda én, der kun lige har flasket sin første årgang og er kommet for at høre andres mening om sin første vin.

Derefter forsætter vi til Auvergne, der engang var storaktør i den franske vinproduktion, men i dag næsten er helt glemt. Ikke desto mindre findes der her på vulkanerne nogle bønder, der laver fantastiske vine, der er helt deres egne i udtrykket. Her møder vi et sammenhold mellem bønderne, der er smittende og indirekte viser deres kamp mod omverdenen. Trods manglende status som område, så er disse vine at finde på alle de restauranter, der serverer naturvin, for status og egnskontrol spiller ikke nogen væsentlig rolle i denne verden. Det er smagen i den enkelte vin, det hele handler om.

Fra Auvergne forsætter vi sydpå, hvor vi møder en vinbonde, der laver naturvin til folket. Naturvin laves altid i små mængder, men her i syden skal vi møde en mand, der har formået at lave simple vine i lidt større mængder, så de fleste kan være med. Men hvilke herlige vine, og hvilken repræsentant for naturvin de er! Vinbonden er nemlig håndværkeren over dem alle, der har arvet vingården og et imponerende kendskab til hver enkelt vinstok. Og så kommer vi med ind i hans hemmelige vinkælder, hvor gårdens historie virkelig udfolder sig og stadig gør det i en vrimmel af gamle fade, der løbende bliver påfyldt nye årgange.

Efter at vi har fundet bordvinen, sætter vi fulde sejle ind på at finde ud af, om naturvine også kan være *store vine*, og hvad store vine egentlig betyder. Her kommer vi til at møde en ny vinbonde, der har overtaget en gammel kælder og bragt nyt liv ind i den. En mand, der ofrer alt for at lave den rigtige vin og har været i gang i tre år, men kun lige er begyndt at flaske vin og frigive den, for det skulle være helt rigtigt, før han gav den fra sig. I mellemtiden bor han i en campingvogn, for et hus må vente. Vinen før alt andet.

Vi krydser nu grænsen til Spanien for at møde en kvinde, der elsker sine vine så meget, at hun kysser hver enkelt flaske farvel ved at give dem et håndmalet tegn, der indikerer årgangen. For hende er hver vin et kunstværk, der ikke skal have et faktaark påklisteret, men kun et tegn, der repræsenterer den i kunstfærdig stilhed. Og kun ved at kende tegnene, kan årgangene bestemmes.

Vores store vintur ender i Barcelona, en livets by, hvor de gode ting i tilværelsen bliver værdsat og nu også naturvinen. Barcelona oplever lige nu, hvad København oplevede for en håndfuld år siden og Paris for to håndfulde år siden, da naturvinsscenen eksploderede ud over byen.

Vi besøger stedet, der kom først, og stedet, der for alvor har sat byen på landkortet i naturvinskredse, og vi oplever, hvordan der er en større mening med galskaben, der udfolder sig hver aften i en af de livligste restauranter på hele kloden. Det er også her, vi slutter af med en opfordring til alle om at tage stafetten op efter Barcelona og bringe naturvin til deres egen egn af verden, for der er ingen grænser i naturvinenes verden.

På turen har jeg taget to tørstige venner med mig. Da det bliver til mange timer på landevejene, er det en fordel, at der er god stemning i bilen, og vin smager altid bedre i godt selskab. Sådan er det. Derfor har jeg taget to venner med, der først og fremmest er godt selskab, men som også er fagfolk, der har hjulpet med at få denne bog til at blive en realitet. På denne tur har Niclas og Chris gjort mig følge.

Niclas er, ud over at være en god ven, en kulinarisk inspiration for mig og bidt af naturvin på samme måde, som jeg er det. Han driver Spisehuset i Den Grå Kødby på Vesterbro i København, hvor vinen er naturlig, og maden er ekstremt fokuseret på årstiden, og alt er lokalt produceret.

Vi deler samme ønske om at have et tæt forhold til de mennesker, der producerer det, vi kommer i munden. En yderligere fordel ved at have Niclas med på turen er, at han taler fransk, hvilket jeg ikke gør. Og det er der altid brug for, når der skal snakkes om mere end bare vinen. Niclas har også hjulpet med at udforme alle opskrifter i denne bog.

Det sidste medlem på turen er Chris Tonnesen, der er fotograf og har fulgt Rødder helt fra starten. Chris har i dag eget firma i København og er en af landets førende fotografer i den gastronomiske genre. Siden han har fulgt Rødder gennem så lang tid og taget alle billederne af butikken også, er han blevet mere ven end hoffotograf for Rødder & Vin. Og så er han lige så tørstig efter naturvin som os andre.





# Paris

– byernes by og naturvinsparadiset

Alle vinture starter i Paris, slutter i Paris eller går ganske enkelt bare til Paris. Ok, det er en overdrivelse, men Paris er i den grad byernes by, når det kommer til at drikke naturvin. Der findes så overvældende meget naturvin i Paris og så mange steder at drikke det, at man næsten bliver rundtosset. Men det er fantastisk, for da du umuligt kan nå det hele, så har du altid en grund til at komme tilbage.

Der er noget ved stemningen i Paris, der helt unik. Selv Georg Orwell beskrev stemningen og livet i den franske hovedstad for små hundrede år siden som værende “imponerende for en fra London”. Så ikke så underligt, at en færing som mig lader sig imponere.





# Anjou i Loire

– om at følge vinen

Første stop efter Paris er Anjou i Loiredalen. Anjou er en 3 timers køretur sydvest fra Paris og et af mine absolutte favoritsteder for hvidvin, grunden er Chenin-druen. Anjou og de nærliggende områder i Loiredalen anses som de bedste steder at dyrke netop Chenin. Chenin-druens høje syreindhold og diskrete frugt gør den perfekt til naturvine, da disse betingelser er optimale for mineralske vine med høj bællefaktor – lige som undertegnede kan lide dem.

Første stop er hos en yngre og relativt ny producent ved navn Cedric Garreau (Gar'O'Vin). Hans første årgang er fra 2010, og de første årgange er lidt mere klassiske i tilsnittet end dem, han har produceret de seneste par år, hvor jeg har lært ham at kende. Det at lave naturvin er ikke bare noget, en bonde kan, men noget, bonden er nødt til at lære sig selv ved at lære sin vin og sine marker at kende.

En udfordring for mange nye naturvinsbønder er at lave vin, der åbner sig og viser sig fra sin bedste side tidligt, da de som oftest er afhængige af at sælge så godt som hele produktionen. Derfor er vi her for at smage nogle af de første årgange fra Cedric i et forsøg på at forstå hans vine, og hvordan de udvikler sig med tid.

Selv om Cedrics produktion for størstedelen er vine, der egner sig til at drikke som ganske unge, så ændrer de sig over tid, og der kommer nye nuancer frem. Det er en måde, hvorpå vi, der drikker vinen, kan følge vinen.

## Tålmodighed og respekt for vinen

Uanset om du arbejder med vin enten som importør eller i service, så er du nødt til at følge vinen. Nogle gange kan vin gennemgå faser, hvor den af den ene eller anden grund ikke lever op til sit fulde smagspotentiale, og så er du nødt til at handle efter det. Tage den af kortet eller lade den hvile bagerst i kælderen, indtil den igen har åbnet sig.

Som importør er du nogle gange nødt til at vente på, at vinen finder sig selv efter flaskning og transport, før den er klar til at sælge og komme i butikker og restauranter. Nogle gange tager det en uge, og nogle gange tager det betragteligt længere tid. Personligt har jeg vine i kælderen, som jeg har ventet på i to år, og jeg har fået nye årgange af samme vin hjem og ekspederet den videre, alt imens jeg stadig venter på, at forrige årgang skal finde sig til rette. Men når du har mærket potentialet i vinen, så ved du, at den er værd at vente på. I det givne eksempel har jeg

lige smagt på vinen igen, hvilket jeg gør med jævne mellemrum for at følge den. Og lige nu, mens jeg skriver disse ord, er vinen lige ved at finde sig selv, og hvilken vidunderlig vin det er! Sådan er det nogle gange med besværlige årgange, og det er altid en risiko, når der laves vin uden hjælpemidler.

Sådan er det også i andre dele af vinverdenen. Det siges ofte om de mest legendariske årgange fra Bordeaux, såsom 1945 og 61, at grunden til, at de er blevet så legendariske, er, at de var ganske udrikkelige som unge. Derfor findes de stadigvæk i ældre versioner og varer længe nok til at vinde kultstatus i nogle tilfælde. Andre årgange, der måske er lige så gode, bliver hurtigere glemte, hvis de bliver hurtigere drikke modne og måske bliver drukket tidligere.



Vi får lov til at smage de endnu ikke frigivne vine fra sidste høst, og de smager godt allerede nu!

Så godt, at det kan være svært at vente! Selv om Cedric forsikrer os om, at vinen gemmer på mere. Men så smager vi en lidt ældre årgang af samme vin, og vi forstår straks, at der er mening med galskaben ved at vente. Selv simple vine, der er godt lavet, udvikler sig over ganske kort tid, det kan ske fra år til år.

Cedric laver noget så sjældent som en karbonisk macereret Cabernet Sauvignon. Karbonisk macererede vine er lavet efter beaujolais-traditionen, hvor vin gæres i en lukket tank, uden at den presses først. Trykket i den lukkede tank får vinen til at gære på en bestemt måde, der befordrer primært frugt, og den er næsten helt uden tanniner. Vinen bliver en lækende frugt-bombe og yderst nem at drikke, allerede som ganske ung. Ulempen ved denne metode er ofte, at vinen kan blive, om end meget charmerende, så noget endimensionel i længden, da frugten ofte kommer på bekostning af strukturen ved denne metode.

Karbonisk maceration er efterhånden en meget udbredt metode i naturvinsverdenen. Især i syden har mange bønder taget metoden til sig for at lave mere drikbare vine. Og når det er godt, så er det en fantastisk kombination af lethed fra nord og den modne frugt fra syd. Men det er ikke altid et heldigt møde, og jeg har aldrig før stødt på karbonisk macereret Cabernet Sauvig-

non! Cabernet Sauvignon er en drue, der er kendt for krop og tanniner, og selv her i nord (Loire er oppe nordpå i den franske vinterterminologi) snakker vi altid om moden frugt, når vi taler om Cabernet Sauvignon.

Men som med så mange andre ting i naturvinsverdenen, så er regler eller normer til for at blive brudt.

Denne Cabernet Sauvignon, *Lulu Berlue 2015*, smager fantastisk. Intens i frugt, men med lethed og elegance. Har en lidt brun nuance, der giver vinen struktur, så den netop får dimensioner. Den smager faktisk meget bedre her i Loire, end samme vin gjorde i butikken i København lige inden afrejsen. Hvordan kan det være?

Cedric forklarer, at selv om vi her har at gøre med en karbonisk macereret vin, så er det en vin, der kræver tid, og den vil udvikle sig med tiden. Ofte har vine, der kræver tid, det dårligt med at rejse og har derfor brug for endnu mere tid til at finde sig til rette ved ankomst i andre lande. Så *bare* fordi vinen er lavet efter en metode, der har for vane at frembringe vine, der hurtigt er klar til at drikke, er det ikke altid sådan. Her har vi en vin, der er lavet på en simpel måde, men det er en vin, der stadig kommer til at udvikle sig med tiden. Om det bliver bedre, kan kun tiden vise. Vi må følge vinen på dens vej.

## Håndværket i naturvin

Manglende alder er straks mere tydelig i Cedrics Chenin, *Lunatic*. Vinen har dyb mineralitet, moden frugt og let oxidation. En kombination, der ofte findes i hvide vine, hvor alder klæder dem godt. Ikke, at den ikke smager godt allerede nu som ung, men den har tydeligvis potentiale til at blive gemt. Det er bare svært, når den allerede nu smager godt, og der kun findes en begrænset mængde af den.

Dette er et vanligt dilemma i naturvinsverdenen og svært at komme udenom. Produktionerne er små, og når de smager godt tidligt, er det svært at undgå, at de bliver solgt hurtigt og nydt med det samme.

Når vi her snakker om små produktioner – gerne omkring 4 hektar, der ofte er den størrelse, en enkelt person eller familie kan drive på egen hånd, kun med hjælp til høstning osv. – så er der tale om mikroproduktioner. Afhængigt af område og dyrkning giver det ca. 25-40.000 flasker. Til sammenligning er et hus som E. Guigal (vinbonde fra Rhône, som mange kender herhjemme) på 45 hektar + køb af druer, der tilsammen giver ca. 6.000.000 flasker om året.

Det franske begreb *Artisan Vigneron*, som frit kan oversættes til *håndværksbrygger*, beskriver naturvinsbønder meget godt. For det er her, forskellen ligger. Der er på ingen måde tale om en industriel produktion, men om en lokal egenproduktion. Det er et håndværk at lave naturvin, for at dyrke vin uden kemi er et krævende arbejde – det kræver mange timer i både mark og kælder, og derfor lægger det en begrænsning på størrelsen af produktionen, da det bliver svære for bonden at følge vinen, hvis volumen øges.







## Om forfatteren

**Solfinn Danielsen** er importør af naturlig vin og indehaver af vinbutikken *Rødder & Vin*, hvor alle vine er valgt ud fra en personlig præference. Solfinn fik interesse for vin allerede som kokke-elev og har gennem mange år arbejdet som tjener/sommelier i København, bl.a. på Manfreds & Vin. Solfinn er desuden siden 2010 den ene halvdel af madkonceptet *Rødder*.



I den kulinariske verden er naturvinen på alles læber. Traditionel vin er lidt af en bastion at udfordre, men i en tid, hvor der i stigende grad er fokus på miljø og rene fødevarer, er naturvin godt på vej til at blive folkeeje.

Naturvin er en personlig beretning om, hvordan en selvlært sommelier faldt pladask for naturlig vin, på trods af en stejl skepsis og et uendeligt arsenal af fordomme. Her fortælles historien om, hvordan ét glas vin ændrede det hele, og der bydes indenfor i en mangfoldig og meget personlig vinverden fuld af nye spændende smagsoplevelser skabt uden tilsætning af gær, svovl eller anden kunstig hjælp. Naturvin er ganske enkelt fermenterede druer, hverken mere eller mindre, og det smager fantastisk!

Solfinn Danielsen tager os med på en rejse fra det pulserende Paris og ned gennem det franske vinland til en episk afslutning i livsglade Barcelona. Rejsen går gennem barer og vinmarker, hvor vi møder hjertevarme mennesker og dedikerede vinmagere – heriblandt to gamle søstre, der lavede naturlig vin som de måske allerførste, og kvinden, der håndmaler alle sine flasker og kysser dem, inden de forlader kælderen. Der er vin, der passer særligt godt til nordisk mad og sågar serveres på de fineste gourmetrestauranter, og der er vin til hverdagen, hvor alle kan være med. Også du.

Sæt dig på bagsædet og følg med på turen, fyld naturvin i glasset og find inspirationen til selv at rejse ud og smage meget mere.

